



# KURSAAL

CANNSTATT

**KENNEN SIE SCHON BAD CANNSTATTS  
ERSTES POP-UP RESTAURANT?  
HELLS KITCHEN - URBAN HEARTFOOD:  
HIER IM KURSAAL CANNSTATT**

## SUPPEN

|   |      |
|---|------|
| <b>RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE ODER MAULTASCHENSTREIFEN</b><br>mit Schnittlauch - a <sup>1</sup> c)g) | 6,00 |
| <b>APFEL-SELLERIE-SUPPE</b><br>mit karamellisierten Apfelstücken-a)i)g)                               | 6,50 |
| <b>TAGESSUPPE</b><br>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! - a-n)          |      |

## VORSPEISEN / SALATE / KLEINE GERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| <b>„UNSERE 6 KURSAAL-LECKEREIEN“</b><br>Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen.<br>Immer frisch. Immer anders a-n)         | 17,50 |
| <b>KURSAAL SALAT - LACHS</b><br>bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln an einer<br>Senf-Kräutersauce- d)g)j)                      | 11,50 |
| <b>WILDKRÄUTERSALAT (VEGAN)</b><br>mit karamellisierten Süßkartoffelspalten<br>und Cranberryragout - a)                                  | 11,50 |
| <b>KURSAAL SALAT MIT HÄHNCHENBRUST</b><br>bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust und<br>hausgemachtem Mango-Chutney - f)g)j)k)2) | 11,50 |
| <b>GAMBAS ( 5 STÜCK )</b><br>pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, dazu warmes Baguette<br>- a <sup>1</sup> )b)g)i)2)                  | 13,80 |
| <b>LACHSCARPACCIO</b><br>Graved Lachs, mit einem leichten Orangen-Kapern-Dressing,<br>dazu rote Pfefferbeeren-g)i)j)1)                   | 11,80 |
| <b>ZANDERFILET</b><br>auf grünem Spargelragout - a)d)i)  | 13,90 |
| <b>GROSSER SALATTELLER</b><br>mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g)j)  | 8,50  |
| <b>BAUERNALAT</b><br>mit Paprika, Oliven, Gurke, Schafskäse, rote Zwiebeln<br>und frischen Kräutern-g)j)                                 | 10,50 |
| <b>HÄHNCHEN IM SESAMMANTEL</b><br>auf Romanosalat mit Sojadressing - f)k)  | 10,90 |
| <b>BEILAGENSALAT -g)j)</b>   | 3,80  |
| <b>TAGESVORSPEISE a-m)</b><br>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise!                                       |       |

## FRÜHSTÜCKEN SIE IMMER SAMSTAGS, SONNTAGS UND FEIERTAGS!

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserer Frühstückskarte.  
Gerne sind wir für Sie da!

## WEIN DES MONATS

|                               |        |       |
|-------------------------------|--------|-------|
| FIGURE LIBRE , VIN BLANC 2014 | 0,20 L | 6,50  |
| GAYDA FRANCE                  | 0,75 L | 21,90 |

## GERNE REICHEN WIR IHNEN UNSERE EISKARTE

VON 14:00-18:00 UHR

## OMAS LIEBLINGSSESSEN

|  |       |
|--|-------|
| <b>GEBACKENES KABELJAUFLET</b><br>dazu Kartoffelsalat und eine Remouladensauce - a)1)c)d)9 | 13,80 |
|--|-------|

## SCHWÄBISCHES & WEITERE HAUPTGERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| <b>RIB EYE STEAK 300G</b><br>an einer Rotwein-Honig-Organensauce,<br>serviert mit Kartoffelgratin - 1)2)g)   | 31,90 |
| <b>SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER FÄRSE</b><br>an Trollingersauce mit Röstkartoffeln - a <sup>1</sup> )i)1)2)  | 21,60 |
| <b>LACHSFILET GEGRILLT</b><br>an einem Wasabi-Kartoffelpüree - d)g)  | 18,80 |
| <b>MAULTASCHEN GESCHMELZT</b><br>an Schwäbischem Kartoffelsalat und Bratensauce - a <sup>1</sup> )i)1)2)   | 11,20 |
| <b>KÄSESPÄTZLE</b><br>mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat - a <sup>1</sup> )a <sup>3</sup> )c)g)j)   | 11,20 |
| <b>SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL</b><br>an Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle - a <sup>1</sup> )a <sup>3</sup> )c)1)2)3)4)11)                             | 19,90 |
| <b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b><br>klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren,<br>Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce - a <sup>1</sup> )g)j)j)2)    | 21,50 |
| <b>SCHWEINEKOTELETT</b><br>an einer Ofenkartoffel mit Sour Creme und Ratatouillegemüse - g)1)2)  | 16,90 |
| <b>SCHOLLEFILET FINKENWERDER ART</b><br>mit Butter und Speck gebraten, an Petersilienkartoffeln und<br>einem Beilagensalat - 4)5)g)                                    | 19,50 |
| <b>LAMMRAGOUT SPAGHETTINI</b><br>herzhaft und deftig! - 1)2)a)1)   | 14,80 |
| <b>TAGESEINTOPF</b><br>serviert in einer Löwenkopfterrine. Immer frisch, solange der<br>Vorrat reicht a)-m)  | 10,50 |
| <b>HELLS KITCHEN CHEESE BURGER</b><br>mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke,<br>dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites - a <sup>1</sup> )g)j)9) | 12,90 |
| <b>UNSERE GAMBA PFANNE ( 8 STÜCK )</b><br>pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackigem Gemüse<br>und warmes Baguettebrot - a <sup>1</sup> )b)g)j)2)               | 22,80 |
| <b>ZANDERFILET</b><br>an Knoblauch Spaghettini, mit Zucchini und<br>sonnengetrockneten Tomaten - a)1)d)  | 18,50 |
| <b>GEGRILLTE LAMMHAXE</b><br>an einer kräftigen Rotwein-Orangensauce mit Rosmarin - 1)2)i)   | 14,90 |
| <b>DAZU KARTOFFELGRATIN ALS BEILAGE - a)g)</b>   | 3,80  |
| <b>PENNE ARRABIATA</b><br>feurig scharf, mit Peperonicini, Tomaten, Knoblauch und<br>frischem Basilikum - a)1)i)   | 10,50 |
| <b>TAGESGERICHT</b><br>Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! - a-m)  |       |
| <b>DESSERT</b>   |       |
| <b>PANNA COTTA - c)g)h)1)</b><br>mit hausgemachtem Crunch und Cranberrieragout   | 6,90  |
| <b>BEEREN TIRAMISU - g)</b><br>mit Mascarponecreme   | 7,20  |
| <b>SKYR: DER SUPERQUARK AUS ISLAND</b><br>mit Beerenragout und ein wenig Crumble-a)1)c)g)  | 6,50  |

**Zusatzstoffe** :1 Farbstoff ,2 Alkohol, 3 Konservierungsmittel, 4 Nitritpökelsalz, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 Konservierungsstoffe,  
10 Geschmacksverstärker, 11 Phosphat, **Allergene**:a glutenhaltiges Getreide,a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fische,  
e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milchprodukte, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien,  
h8 Macadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Sulfite, m Lupine, n Weichtiere